Nr. 12. Kraków, 15. listopada 1908. Rok I.

GAZETA PIEKARSKA



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska l. 12.

Praca nocna.

Nowe hasło socyalistyczne, w postaci zniesienia pracy nocnej w piekarstwie, poczyna zajmować umysły niepowołanych macherów. W Czechach zainicyowano już w tym kierunku akcyę, tworzą ankiety, dążą do zadania śmiertelnego ciosu przemysłowi piekarskiemu. Do nas także przedziera się to hasło: w dzień 1. listopada odbyło się w Krakowie zgromadzenie czeladzi i robotników piekarskich, na którem postawili jako przyszłe żądanie... zniesienie pracy nocnej.

Każdy nieobeznany ze stosunkami piekarzy uznałby podobne żądanie jako sprawiedliwe. — Usłyszymy znane i oklepane frazesy, że praca nocna rujnuje i niszczy zdrowie, że za pracę nocną nie są robotnicy odpowiednio wynagradzani i t. p. Tak zapewne powie każdy, który nie chce zrozumieć, iż żądania socyalistów zawsze są skierowane przeciw egzystencyi pracodawców.

Wiemy bardzo dobrze, iż w innych zawodach pracują również po nocach. Górnicy, kolejarze, młynarze, pracują również ciężko po nocach, a jednak nikomu na myśl nie przyjdzie, starać się o zniesienie pracy nocnej w tych zawodach. Gdyby to nastąpiło, stanąłby wszelki przemysł i handel, rząd i kraj, a temsamem i przemysłowcy ponieśliby straty nieobliczalne. Podobnież ma się rzecz i w piekarstwie. Gdyby zaprowadzono tylko dzienną pracę, piekarstwo o dwie trzecie upadłoby, ogół nie miałby rannego pieczywa, które chyba jest najbardziej potrzebnem, a trzecia rzecz, najważniejsza, o której socyalistyczni twórcy projektu zniesienia nocnej pracy w piekarstwie nie pomyśleli, jest ta, iż dwie trzecie robotników musiałoby zostać wydalonymi.

Agitatorzy socyalistyczni, rzucając podobne hasła pomiędzy czeladź piekarską, chcieliby „nowy zaprowadzić ład". Nie uważają jednak na to, iż porządku społecznego nikt obalić nie zdoła, iż poza żądaniami garstki nieuświadomionej stoją miliony inaczej myślącego ogółu, i według jego żądań mogą być dopiero inne żądania regulowane. Nocna praca jest dziś najważniejszą podporą egzystencyi piekarskiej, dlatego po prostu szalonym nazwać można pomysł zniesienia w tym zawodzie nocnej pracy. Żadne podobne żądania, żadna krótsza doba pracy nie zbawi czeladzi; tylko przy znacznym obrocie i rozwijaniu się danego przemysłu mogą robotnicy uzyskać daleko idące polepszenia. Przez posunięcie zegaru na godzinę 10. rano, jako godzinę śniadania, nie uzyskają chyba żadnych ulg, ani też ogół się na to nie zgodzi.

Macherzy powołują się na istniejące w niektórych krajach ustawy, które zniosły pracę nocną w piekarstwie. Nie wspominają jednak o tem, w których krajach i na jakich podstawach zniesiono pracę nocną. Otóż przypominamy im, że ustawy w Szwecyi, Danii, Finlandyi i Szwajcaryi zniosły wprawdzie pracę nocną w piekarstwie, ale tam domagali się tego sami majstrowie, ponieważ wobec zbyt lichych warunków bytu praca nocna była tam faktycznie zbyteczną. *Ale tam czeladź i socyaliści nie chcieli dopuścić do przeprowadzenia podobnej ustawy.* Co zatem tam było dobre, to tutaj ma być złe, czyli w tamtych krajach praca nocna była podstawą bytu robotników a rujnowała majstrów, u nas zaś przeciwnie ma być.

Żądanie ani nie do przyjęcia, ani nawet nie zasługuje, by głębiej nad niem pomyśleć. Sam zdrowy rozum dyktuje, o czem też i czeladź wiedzieć powinna, iż tylko dobrze prosperujący przemysł może dobrze opłacać robotników.

Pęd samozachowawczy zmusi też majstrów do energicznej, przeciwdziałającej akcyi. Dobrze myśląca zaś czeladź nie pochwali tego niedorzecznego płodu wychowanków Marksa. — Czeladź chcąca pracować i zarobić wie dobrze, że i na jej skórze odbiłoby się zniesienie pracy nocnej. Niech zatem nie słucha socyalistycznych prowokatorów, którzy byliby za zniesieniem każdej pracy, tak nocnej jak i dziennej, ale zato aby im dobrze płacić, i by mogli jeszcze przy lada okazyi nagadać majstrowi.

Na razie rzucamy tych kilka słów ku upamiętaniu się, w najbliższych zaś numerach omówimy jeszcze tę sprawę szczegółowo.

Przegląd mączny.

Na austro-węgierskich giełdach z powodu słabego zbytu mąki, młyny przestały forsownie mleć. Zdawałoby się, że ceny zboża doznają zniżki, lecz przez spadłe przedwcześnie śniegi i zimno, dostawcy zboża zachowywali się wyczekująco.

Młyny peszteńskie przy większem zapotrzebowaniu, zmuszone były o 36 hal. drożej płacić, wogóle zaś notują tylko o 10 hal. wyżej.

Wiedeńska giełda notuje przy pszenicy i życie 5 hal. zwyżki, przy owsie tyleż zniżki.

CENNIK

c. k. uprzywil. Młynów Parowych Maurycego Barucha w Podgórzu: Mąka pszenna Nr 0 38 10 Nr. 1—37·30, Nr. 2 –36·50, Nr. 3 - 35 70, Nr 4—34·90, Nr. 5 - 33 90, Nr 6 –31·90, Nr. 6½ 28·90, Nr. 7—17·90 Mąka czerw. (bez worka) 14·—. Otręby drob. 12·—.

Ceny za gotówkę bez gwarancyi 100 kilo brutto z workiem.

Lwów. Ceny za 100 kg. loco Lwów: Pszenica 21 60—21·00. Żyto 16 50—16·75. Grysik 37·50. Mąka

pszenna Nr. 0 37·50 Nr. 1 36 50 Nr. 2 35 50. Nr. 3 34 50 Nr. 4 33·50. Nr. 4 32·50. Nr. 6. 30·—. Nr. 7 23·— Nr. 8 17 50 Mąka żytnia Nr. 1 30·—. Nr. 3 17 —. Otręby pszenne —·—. Omiecina —·—.

Wiedeńskie młyny notują:

Nr. 0 od K 18 20 do 19 00. Nr. 1 od K. 17·0 do 18 60. Nr. 2 od K. 17·60 do 18 20 Nr. 3 od K. 17· 0 do 17 90 Nr. 4 od K. 16 80 do 17·40 Nr. 5 od K. 16·40 do 7 10 Nr. 6 od K. 15 70 do 16·80 Nr. 7 od K. 14·60 do 15 60 Nr. 7½ od K, 12 70 do 14·40 Nr. 7¾ od K. 10·60 do 12 80 Nr. 8 od K. 7·80 do 8 50.

Mąka żytnia:

Nr. 0—15·30 Nr. 0/1—15·10, Nr. 1—14 60, Nr. 2 —13 90 Nr. 2b—13·60 Nr. 3—3 30.

Wszystkie giełdy zbożowe i mączne podzielają jedno zdanie, że ceny pszenicy i mąki pójdą jeszcze w górę. Pszenica na październik była znacznie droższą niż na kwiecień, i to podziałało na dalsze kursa mąki i zboża.

SWÓJ DO SWEGO.

Hasło to, rozlega się dzisiaj od krańca do krańca, na całej polskiej ziemi. Każdy czujący się Polakiem, powinien zrealizować to hasło w życiu codziennem. I na nas cięży ten obowiązek, nie kupujmy żadnych maszyn pruskiego wyrobu, nie mając swego wyrobu, zastąpmy je wiedeńskiemi, również dobremi.

W obecnym sezonie, używajmy mąki, przeważnie polskiego wyrobu; wprawdzie musimy się liczyć z cenami, mąka polska jest prawie zawsze droższa i mniej wody przyjmuje, ale za to pieczywo jest pulchniejsze i większe. Można śmiało o parę gramów mniejsze ważyć, przezco wyjdziemy na swoje a pieczywo będziemy mieli bielsze i większe, a co najważniejsze, swojego wyrobu i z własnej pszenicy.

Przypatrzmy się konsumcyi drożdży, ile setek tysięcy wydajemy rocznie za ten towar, mając wszystkie warunki po temu by zastąpić je swojemi i tak:

	dziennie	miesięcznie	rocznie
Lwów potrzebuje	350 kg.	10.500 kg.	1,26.000 kg.
Kraków	„ 200 „	6,000 „	72. 00 „
29 miast większych każde m. raz	900 „	27.000 „	324.000 „
130 miast mniejszych każde m. raz	450 „	13.500 „	162.000 „
Miejsca fabr. i różne przys.	800 „		9.600 „
Razem	800 kg.	57.	693.600 kg.

Przypuśćmy, że nasze fabryki produkują dziennie 1.000 kg, mies. 30.000 kg, rocznie 360.000. zatem sprowadzamy miesięcznie 27.800 kg, rocznie 333.600 kg. — Licząc tylko 1 kg. drożdży po 1 kor. 20 hal., wydajemy miesięcznie 33.360 kor. czyli rocznie 400.320 kor. blisko pół miliona ko⁁

Mamy przecież w kraju kilka fabryk drożdży n. p. fabryka spirytusu i drożdży prasowanych Ludwika Horodyskiego w Kolędzianach, zasługuje na wyróżnienie, wyrabia *znakomite* czyste spirytusowe drożdże, nie ustępujące najlepszym wiedeńskim; dalej fabryka spirytusu i drożdży J. Goldfelda w Tyśmienicy, fabryka spirytusu i drożdży hr. Csaky Coudenhowe w Drohomirczanach koło Stanisławowa i wiele innych.

Otóż pokazuje się, że mamy dosyć własnych fabryk, należy je tylko gorąco poprzeć. Radzę każdemu koledze sprowadzić na próbę 4. klgr. skrzynkę drożdży i po przekonaniu się o jakości, założyć w całej Galicyi w każdem mieście skład polskich drożdży i zaagitować wśród kolegów i między ludem, by tylko polskich używali drożdży. Postępując tak pozbędziemy się wkrótce obcego towaru, a pieniądze dotąd wydawane, służyć będą Nam, na powiększenie Naszego dobra Narodowego. Pamiętajmy zawsze na słowa Wiktora Gomulickiego:

.... musi każdy wstawać z myślą jedną:
Czem przybogacić swoją ziemię biedną?
To ma być wszystek cel jego żywota,
Cała rąk jego i serca robota.

Franciszek Fryś.

Przymusowe ubezpieczenie.

Projekt ustawy w sprawie ubezpieczenia społecznego został przez rząd — według danego przyrzeczenia — przedłożony Radzie państwa. Przedłożenie zawiera nową kodyfikacyę dotychczasowego ubezpieczenia robotników (ubezpieczenie w razie słabości i od wypadku), dalej ubezpieczenie nie zdolnych do pracy robotników i ubezpieczenie na starość samoistnych mniejszych właścicieli ziemskich, rękodzielników i drobnych handlarzy. Dla wszystkich tych gałęzi ubezpieczenia zostanie utworzona wspólna organizacya.

Rząd, podejmując dzieło takiej doniosłości, spełnia zadanie, odpowiadające usprawiedliwionym potrzebom najszerszych klas ludności. Ubezpieczenie na starość i niezdolność opiera się na samopomocy i pomocy państwa, przy robotnikach nadto będą do współdziałania wciągnięci pracodawcy. Ogółem ubezpieczenie to dotyczy wszystkich, którzy wskutek niskich dochodów nie mogą przez oszczędności zabezpieczyć sobie starości, przyczem jest obojętnem czy to są ludzie samoistni czy niesamoistni. Obowiązek ubezpieczenia od słabości zostaje rozciągnięty na prawie wszystkich robotników dziennych i na służących; zostali więc włączeni do niego także robotnicy rolni i leśni. Wsparcie na wypadek choroby zostaje rozszerzone z 20 tygodni na rok. Uregulowaną zostaje też kwestya lekarzy.

Autonomia Kas chorych pozostaje niezmienioną. Ciężary ubezpieczenia od wypaku będą odtąd ponosili wyłącznie przedsiębiorcy. W sprawie ubezpieczenia na wypadek niezdolności i na słabość zostaje wprowadzony ogólny obowiązek u_

bezpieczenia. Robotnik ma dostawać po 65 roku życia rentę starczą, lub ewentualnie przedtem rentę niezdolności. Osoba samoistna od 65 roku życia otrzymuje rentę starczą. Osieroceni otrzymują jednorazową odprawę. Kobiety ubezpieczone w razie wyjścia za mąż otrzymują z powrotem połowę wkładek.

Robotnicy według VI klas płacy wpłacają (do połowy z pracodawcami) tygodniowo od 12—72 halerzy i otrzymują rentę przy 50 tygodniowych wkładkach rocznie po 20 latach od 144—414 kor., po 30 latach 156—486 kor., po 40 latach od 168—558 kor., zaś zamoistni przy miesięcznych wkładkach 1 kor., od 198—246 kor. Można też płacić dobrowolnie i wyższe wkładki. Robotnicy celem uzyskania renty niezdolności muszą płacić wkładki przez 4 lata, celem uzyskania renty starczej przez 30 lat. Ustawa przewiduje postanowienia przejściowe dla renty starczej przy 200 wkładkach tygodniowych. Przy samoistnych do renty starczej potrzeba 200 wkładek miesięcznych. Dalej zawiera projekt przepisy o zgaśnięciu prawa i o odprawie dla pozostałych.

Organizacya dzieli się na 1) biura lokalne (powiatowe), 2) krajowe, 3) państwowe. Na koszta ubezpieczenia na starość i niezdolność do pracy, będą płacili — przy 6 milionach robotników i przeszło 3 milionach samoistnych, tj. razem około 10 milionów ubezpieczonych — razem wszyscy rocznie 129 milionów, w tem samoistni 28·37, robotnicy 88·45 milionów. Przy kosztach ubezpieczenia samoistnych po 40 latach 95·5 mil., państwo będzie się przyczyniało 33 milionami kor., przy robotnikach na 166·8 milionów państwo 58·1 milionami, zaś dla pozostałych potrzeba będzie rocznie 26 milionów kor. Koszta zarządu będą wynosiły 12 milionów, do czego państwo przyczynia się 2 milionami rocznie. Ogólne koszta ubezpieczenia na starość i na wypadek niezdolności wyniosą przy robotnikach i samoistnych w 1 roku 13·8, w 10 roku 106·2, a w 40 roku 277 milionów. Państwo będzie się przyczyniało po 10 latach 40 mil., kor., zaś po 40 latach okrągło 100 milionami kor.

MAŁY FEJLETON.

JAK RÓŻNE NARODY CHLEB PIEKĄ.

(Dokończenie).

Pomówimy teraz o sposobie pieczenia chleba w innych krajach. W Wenezueli (Ameryka południowa) pieką chleb w trzech sortach. Pierwszy jest chleb pszenny z białej mąki, sprowadzanej ze Stanów Zjednoczonych tylko dla bogaczów, biedni używają go jako luksus. Drugą sortę chleba zwaną trapas, sporządzają z mięszaniny mąki, grubo mielonej z kukurudzy, smalcu i wody. — Z mięszaniny tej wyrabia się ciasto, w postaci bochenka chleba i gotuje się; ugotowany i wychłodzony służy jako chleb dla biednych. Przy swej lepkości nie jest dla każdego żołądka pożywnym i zdrowym. Trzecią sortą chleba jest owoc „Pasanga", który w surowym stanie spożywają najbiedniejsi jako chleb.

W Laponii (kraj zamieszkały przez Laplańczyków i Eskimosów) używają do mąki na chleb zmielonych szyszek jodłowych i świerkowych. — W północnej Szwecyi spożywają chleb z mąki jęczmiennej i owsianej. Biedniejsza klasa ludzi piecze chleb dwa razy do roku i składa go w spichlerzach; chleb ten dopiero w czerstwym stanie jedzą. W Kamczatce (Azya) dodają do mąki na chleb szyszek sosnowych, które mielą i mięszają. W Islandyi zbierają mech skalny, który suszony i mielony mięsza się z mąką do chleba a także służy i do innych potraw. W Syberyi i północnych Chinach używają na wypiek chleba kory bukowej mięszanej z mąką. Nawet we Włoszech biedniejsi mieszają mielone kasztany do mąki chlebowej. W Japonii, południowych Chinach, Egipcie, Arabii i wogóle w południowej Azyi, pieką chleb z mąki ryżowej i prosa. W Persyi wypiekają chleb z mąki ryżowej i mleka, do czego używają specyalnych pieców, które budują w wykopanych dołach tak, że boki pieca są wyłożone kamieniami. Gdy się w takim piecu rozpali na chleb, tak że ściany kamienne są odpowiednio gorące, biorą ciasto, przewracają je z ręki do ręki i przylepiają do gorącej ściany; po kilku minutach jest pieczywo gotowe, daje smaczny i pożywny chleb.

Widzimy więc, jak narody, którym natura poskąpiła szlachetniejszych roślin, zmuszone są poprzestać na bardzo niepożywnych produktach swego kraju. U nas nie mógłby być taki materyał użyty jako środek spożywczy.

Lecz jeśli mowa o pieczeniu chleba, to zdziwią się zapewne nasi Czytelnicy, gdy powiemy, że wiele narodów, nawet cywilizowanych, obchodzi się zupełnie bez chleba. I nie potrzeba daleko ich szukać. Już kilka mil za Wiedniem nie spożywają wieśniacy po wsiach wcale żadnego chleba, podobnież i w górnej Styryi. Używają tu t. zw. „sterz"; jest to rodzaj prażuchy, robionej z mąki pszenicznej z domieszką bukiew; rano i wieczorem spożywają tę mięszaninę z mlekiem, w południe z rosołem lub gulaszem. W południowym Tyrolu, w południowej Bukowinie i Rumunii spożywają zamiast chleba t. zw. mamałygę lub kuleszę, z kukurudzianej mąki. Wypieka się ją w żelaznych garnkach i spożywa gorącą lub zimną. Podobnie też w południowej Rosyi tak zwani „dżemkowie" nigdy nie używają chleba, ale rodzaj kaszy, z jagieł sporządzonej.

Słusznie powiada przysłowie: co kraj, to obyczaj.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Choroba mąki. Po składach i magazynach mąki, gdzie takowa bywa składaną w wilgotnych miejscach, np. koło murów, można zauważyć, gdy zabierzemy mąkę z rozdartych worów, że mąka tu tworzy drobniutkie kanały. W słojach szklanych, w których trzymamy mąkę na wzory, kanały takie są jeszcze lepiej uwidocznione. Nie zastanawiamy się jednak, jakim sposobem kanały te w mące powstały. Otóż badania chemików wykazały, że kanały owe powstały z wędrówki żyjących w mące zwierzątek, zwanych roztocze. Zwierzątka owe są tak malutkie, że gołem okiem nie można się ich dopatrzeć, a tylko kanały w mące dowodzą o ich istnieniu.

Roztocze tworzą się w mące w miejscach wilgotnych, a jak twierdzi prof. politechniki w Berlinie, dr. Mauritio, jeżeli mąka zawiera w sobie 15% wody, powstające tam roztocze składają jajka; pozostała przy wylęganiu skórka zanieczyszcza mąkę. Same roztocze chorują także, dostają mianowicie grzyby, zwane Aspergi lus. Omiecica i otręby, zanieczyszczone roztoczami, spożyte przez zwierzęta, szkodzą tymże w przewodach oddechowych. Dla uniknięcia rozmnożenia się roztoczy należy mąkę tylko w suchych składach składać. Roztocze tak samo szkodzą zdrowiu ludziom.

Do niedawna była to choroba nie do uleczenia, zanim medycyna nie odkryła przyczyny owych owadów. Dziś przez środki desynfekcyjne można się tej choroby pozbyć.

Kartel piekarski zawiązał się w Mariendorfie w Niemczech. Wszyscy miejscowi piekarze, w liczbie 32. postanowili zamiast pojedynczo wypiekać, stworzyć jedną fabrykę, w którejby wszyscy razem wypiekali, a zysk na mocy rozrachunku będzie rozdzielanym pomiędzy wszystkich piekarzy.

Nowy sposób pieczenia chleba w Londynie. Pomiędzy piekarzami londyńskimi wywołał ogromny przewrót nowy system pieczenia chleba a właściwie przyprawa ciasta na chleb. Chleb ten nazwano nazwiskiem wynalazcy rosyanina, Apostołowa, właściciela hotelu. Spółka wyrabiania tego chleba składa się ze samych restauratorów i hotelarzy, którzy mają swój własny młyn i piekarnię. Wynalazek ten spoczywa na znanym już systemie Schweitzera, to znaczy na odczyszczaniu zboża, które niemielone moczy się aż powstaje masa mączna wraz z otrębami i z tej masy wypieka się chleb. W tym wypadku wynalazca w inny sposób doszedł do tych samych rezultatów. Cały proceder mianowicie przerabia się w następujący sposób: Mielenie zboża na mąkę i wypieczenie z niej chleba trwa zaledwie 4 godziny. Mąka zmielona prowadzona jest ślimakiem wprost do dzierzy piekarskiej, w której przerabia się rozczyn ciepłą wodą, poczem się go ochładza. Następnie otręby gotuje się w czystej wodzie 20—35 minut, zgotowane zaś rurami puszcza się odpowiednio do ciasta. Zapomocą odpowiednich aparatów wydziela się z otrąb niekorzystne części tak, iż tylko części spożywcze dostają się do ciasta, i z tego to materyału wypieka się chleb podobny do chleba systemu Schweitzera. — Spółka ta wypieka tego chleba dziennie w każdym piecu po 650 bochenków a 20 par koni rozwozi je między odbiorców. Zysk spółki wynosi na bochenku 5 halerzy, co rocznie dochodzi do wysokiej sumy. Spółka ta posiada filie we Włoszech i w różnych miastach Francyi. Na wielkiej wystawie światowej w Paryżu chleb ten był przez samego prezydenta republiki podziwiany i nadzwyczaj pochwalany.

Biura pracy dla polskich piekarzy w Ameryce. Ci, którzy mają zamiar jechać do Ameryki, niech nie szukają innych bogów, ale zgłaszają się tam do biur, utworzonych przy naszych stowarzyszeniach piekarskich, a te są w możności każdemu o pracę się wystarać. Podajemy wykaz tych biur. W Nowym Yorku znajduje się w Labor Temple l. 2390 st. 84 Street. W północnej części miasta znajduje się pod l. 3309, 3 Avenue. We Filadelfii mieści się przy ulicy 6, l. 809—819. W Baltimore sekretarzem jest Otton Fiszer, czech, mówiący po polsku. W Chicago związek piekarzy mieści się w III. dzielnicy przy Cast Rudolphstreet, l. 163—133. Biura powyżej wykazane korespondują po polsku, przeważna część polskich piekarzy w Ameryce do nich należy, tam tedy można zasięgnąć najlepszych informacyi.

Spoczynek niedzielny w piekarniach w różnych krajach bywa różnie przestrzeganym. — W Ameryce nie wolno ze soboty na niedzielę pracować, praca rozpoczyna się w niedzielę o godzinie 3. po południu, tak iż o 9. wieczorem tegoż dnia jest pierwsze pieczywo. W Norwegii przestaje się pracować w sobotę o 8. wieczór i trwa spoczynek do 12. w nocy w poniedziałek. W Nowej Zelandyi (Australia) kończy się praca o 9. wieczór, zaczyna o 5. po południu na drugi dzień. We Włoszech w tym roku wyszła ustawa, zabraniająca wogóle w nocy pracować. W Szwajcaryi równjeż. W Szkocyi i Irlandyi spoczynek niedzielny trwa od soboty wieczór do poniedziałku rana. W Anglii nocna praca wynosi 50 godzin tygodniowo, W Holandyi od soboty południa do godziny 12 w nocy w poniedziałek trwa spoczynek niedzielny. We Finlandyi w tym roku na żądanie majstrów zniesiono nocną pracę, niedziela i święto są wolne od pracy. Podobnież w Westfalii.

Zawodowe związki piekarzy. W jednym z następnych numerów rozpoczniemy druk artykułów, mających na celu wykazać potrzebę utworzenia związków fachowych i zawodowych w przemyśle piekarskim. Na razie zaznaczamy, iż podobne związki tworzą się wszędzie w krajach alpejskich i czeskich. Ostatnimi czasy uchwalili piekarze w Gracu stworzyć ogólny związek krajowy piekarzy w całej Styryi. W Libercu w Czechach utworzono fachowy związek piekarzy północnych Czech. U nas w Krakowie swego czasu, z inicyatywy instruktora przemysłowego, powstała również myśl utworzenia takiego związku piekarzy zachodniej Galicyi, lecz myśl ta wskutek braku poparcia nie doszła do celu. Obecnie rozpoczniemy starania za utworzeniem takiego związku, który ze wszech miar jest potrzebnym.

Dla ubogich rękodzielników. Magistrat zawiadamia, że odsetki w kwocie 335 kor. 60 hal. od kapitału fundacyi galic. Banku hipotecznego we Lwowie dla podupadłych rękodzielników krakowskich, będą w roku bieżącym rozdzielone tytułem zapomóg między dwóch rękodzielników bez różnicy wyznania.

Ubiegający się o tę zapomogę powinni w podaniach wykazać, że są rodem z Krakowa i prowadzą rzemiosło, że się odznaczają moralnością i życiem nienagannem i że zapomogi potrzebują na urządzenie względnie rozszerzenie pracowni, albo do polepszenia stosunków materyalnych, niepomyślnych wskutek niepowodzeń w zawodzie.

Losy włoskie Czerwonego Krzyża z r. 1885. (Italienische Rothe Kreuz-Lose) 91 losowanie dnia 2 listopada 1908 w Rzymie. A. Ciągnienie premiowe:

Ser.	Nr.	Lir.	Ser.	Nr.	Lir.	Ser.	Nr	Lir.
344	25	30000	2969	34	50	6866	44	1000
650	50	500	4031	45	1000	9916	1	50
2526	43	500	5506	2	500	10136	47	50

Wypłata powyższych wygranych począwszy

od 9-go listopada 1908. Dom wypłacający zatrzymuje tylko kupon premiowy, zwraca zaś wygrywającemu los, który następnie w ciągnieniu amortyzacyjnem wylosować się musi.

KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Naszych Czytelników prosimy, by towary i maszyny, jak i wszelkie zamówienia swoje uskuteczniali tylko u tych firm, które się ogłaszają w naszem piśmie, gdyż są one polecenia godne.

Od Redakcyi Zbliża się zima, a z nią wielu czeladników pozostaje bez pracy. Jesteśmy w możności każdemu, **bezpłatnie** postarać się o pracę, ale oczywiście poszukujący jej musi się do nas z tem zaufaniem zwrócić. Dlatego każdy czeladnik piekarski poszukujący zatrudnienia, niech nie zwleka, ale czemrychlej do nas się zgłosi, miejscowi osobiście — lub listownie. Panów pracodawców, zwracających się do nas z proś bą o polecenie im czeladnika, prosimy w pierwszym rzędzie o dokładny adres, podanie warunków i o nadmienienie, jakiego czeladnika potrzebuje (piecowego, miszera do bułek, do chleba i t. p.) gdyż dopiero wtedy możemy dogodnego pracownika wysłać. Za nastręczenie panowie pracodawcy płacą koronę. W razie potrzeby listownego porozumienia się prosimy zawsze załączyć markę na odpowiedź.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel“. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

PYTANIA i ODPOWIEDZI.

Otwieramy nowy dział, z którego korzystać mogą wszyscy Czytelnicy naszego pisma. Zamieszczać w nim będziemy pytania nadesłane nam do odpowiedzi — a Szan. Czytelnicy zechcą sami na nie odpowiadać. Wzmoże się wskutek tego korespondencya i łączność pomiędzy redakcyą a Czytelnikami.

Pytanie 1. „Czy istnieją maszyny do krajania bułek, przeznaczonych na sucharki i gdzie dostać można? Czy istnieją w kraju i gdzie piekarnie, wyrabiające wyłącznie sucharki nie lukrowane? Jaka cena kilograma? Czy są przepisy do wyrobu tanich sucharków i gdzie można dostać ?aCzy kto z praktycznych piekarzy nie zechciałby się podzielić swem doświadczeniem publicznie“.

Na powyższe pytanie odpowiadamy na razie, iż maszyny do krajania bułek na sucharki przeznaczonych dostać można u firmy Romana Uhla zastępcy w Karlsbadzie.

NADESŁANE

Poszukuje się **natychmiast** zdolnego, dobrze obznajomionego w swym fachu, inteligentnego **czeladnika** piekarskiego do pieczywa białego i czarnego, do większej piekarni na prowincyi. — Wiadomość w Administr. „Gazety piekarskiej“

Realność w Wadowicach (dom mieszkalny, piekarnia z kompletnem urządzeniem, obszerny sklep, dwa place nadające się na skład węgla) przy głównym trakcie, blisko fabryk, 12 lat wolnych, z powodu przesiedlenia się **z wolnej ręki do sprzedania.** Wiadomość w Administracyi „Gazety piekarskiej“.

Do **sprzedania** w pobliżu Lwowa **PIEKARNIA** o dwóch wielkich piecach, murowana, pod blachą, przy gościńcu. Odbyt doskonały. Obrót miesięczny 4—6000 koron. Może być zwiększony. Pod jednym dachem z piekarnią: Mieszkanie z dwóch ubikacyi, magazyn na mąkę, względnie sklep i magazyn na pieczywo. Przybudowany skład na drobiazgi, piwnice dwie, podjazd do ładowania. Płaszczyzna ogrodzona ¾ morga. Można dokupić 2 domki z drzewa. — Cena nader przystępna. — ⅓ część ceny kupna może pozostać na hipotece. Adres w Admin. „Gazety piekarskiej“.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.** Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 12. Kraków, 15. listopada 1908. Rok I.



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska l. 12.

Praca nocna.

Nowe hasło socyalistyczne, w postaci zniesienia pracy nocnej w piekarstwie, poczyna zajmować umysły niepowołanych macherów. W Czechach zainicyowano już w tym kierunku akcyę, tworzą ankiety, dążą do zadania śmiertelnego ciosu przemysłowi piekarskiemu. Do nas także przedziera się to hasło: w dzień 1. listopada odbyło się w Krakowie zgromadzenie czeladzi i robotników piekarskich, na którem postawili jako przyszłe żądanie... zniesienie pracy nocnej.

Każdy nieobeznany ze stosunkami piekarzy uznałby podobne żądanie jako sprawiedliwe. — Usłyszymy znane i oklepane frazesy, że praca nocna rujnuje i niszczy zdrowie, że za pracę nocną nie są robotnicy odpowiednio wynagradzani i t. p. Tak zapewne powie każdy, który nie chce zrozumieć, iż żądania socyalistów zawsze są skierowane przeciw egzystencyi pracodawców.

Wiemy bardzo dobrze, iż w innych zawodach pracują również po nocach. Górnicy, kolejarze, młynarze, pracują również ciężko po nocach, a jednak nikomu na myśl nie przyjdzie, starać się o zniesienie pracy nocnej w tych zawodach. Gdyby to nastąpiło, stanąłby wszelki przemysł i handel, rząd i kraj, a temsamem i przemysłowcy ponieśliby straty nieobliczalne. Podobnież ma się rzecz i w piekarstwie. Gdyby zaprowadzono tylko dzienną pracę, piekarstwo o dwie trzecie upadłoby, ogół nie miałby rannego pieczywa, które chyba jest najbardziej potrzebnem, a trzecia rzecz, najważniejsza, o której socyalistyczni twórcy projektu zniesienia nocnej pracy w piekarstwie nie pomyśleli, jest ta, iż dwie trzecie robotników musiałoby zostać wydalonymi.

Agitatorzy socyalistyczni, rzucając podobne hasła pomiędzy czeladź piekarską, chcieliby „nowy zaprowadzić ład“. Nie uważają jednak na to, iż porządku społecznego nikt obalić nie zdoła, iż poza żądaniami garstki nieuświadomionej stoją miliony inaczej myślącego ogółu, i według jego żądań mogą być dopiero inne żądania regulowane. Nocna praca jest dziś najważniejszą podporą egzystencyi piekarskiej, dlatego po prostu szalonym nazwać można pomysł zniesienia w tym zawodzie nocnej pracy. Żadne podobne żądania, żadna krótsza doba pracy nie zbawi czeladzi; tylko przy znacznym obrocie i rozwijaniu się danego przemysłu mogą robotnicy uzyskać daleko idące polepszenia. Przez posunięcie zegaru na godzinę 10. rano, jako godzinę śniadania, nie uzyskają chyba żadnych ulg, ani też ogół się na to nie zgodzi.

Macherzy powołują się na istniejące w niektórych krajach ustawy, które zniosły pracę nocną w piekarstwie. Nie wspominają jednak o tem, w których krajach i na jakich podstawach zniesiono pracę nocną. Otóż przypominamy im, że ustawy w Szwecyi, Danii, Finlandyi i Szwajcaryi zniosły wprawdzie pracę nocną w piekarstwie, ale tam domagali się tego sami majstrowie, ponieważ wobec zbyt lichych warunków bytu praca nocna była tam faktycznie zbyteczną. *Ale tam czeladź i socyaliści nie chcieli dopuścić do przeprowadzenia podobnej ustawy.* Co zatem tam było dobre, to tutaj ma być złe, czyli w tamtych krajach praca nocna była podstawą bytu robotników a rujnowała majstrów, u nas zaś przeciwnie ma być.

Żądanie ani nie do przyjęcia, ani nawet nie zasługuje, by głębiej nad niem pomyśleć. Sam zdrowy rozum dyktuje, o czem też i czeladź wiedzieć powinna, iż tylko dobrze prosperujący przemysł może dobrze opłacać robotników.

Pęd samozachowawczy zmusi też majstrów do energicznej, przeciwdziałającej akcyi. Dobrze myśląca zaś czeladź nie pochwali tego niedorzecznego płodu wychowanków Marksa. — Czeladź chcąca pracować i zarobić wie dobrze, że i na jej skórze odbiłoby się zniesienie pracy nocnej. Niech zatem nie słucha socyalistycznych prowokatorów, którzy byliby za zniesieniem każdej pracy, tak nocnej jak i dziennej, ale zato aby im dobrze płacić, i by mogli jeszcze przy lada okazyi nagadać majstrowi.

Na razie rzucamy tych kilka słów ku upamiętaniu się, w najbliższych zaś numerach omówimy jeszcze tę sprawę szczegółowo.

Przegląd mączny.

Na austro-węgierskich giełdach z powodu słabego zbytu mąki, młyny przestały forsownie mleć. Zdawałoby się, że ceny zboża doznają zniżki, lecz przez spadłe przedwcześnie śniegi i zimno, dostawcy zboża zachowawywali się wyczekująco.

Młyny peszteńskie przy większem zapotrzebowaniu, zmuszone były o 36 hal. drożej płacić, wogóle zaś notują tylko o 10 hal. wyżej.

Wiedeńska giełda notuje przy pszenicy i życie 5 hal. zwyżki, przy owsie tyleż zniżki.

CENNIK

c. k. uprzywil. Młynów Parowych Maurycego Barucha w Podgórzu: Mąka pszenna Nr 0 38·10 Nr. 1—37·30, Nr. 2 -36·50, Nr. 3 - 35·70, Nr 4—34·90, Nr. 5 - 33·90, Nr. 6 -31·90, Nr. 6½ 28·90, Nr. 7—17·90 Mąka czerw. (bez worka) 14·—. Otręby drob. 12·—.

Ceny za gotówkę bez gwarancyi 100 kilo brutto z workiem.

Lwów. Ceny za 100 kg. loco Lwów: Pszenica 21·60—21·00. Żyto 16·50—16·75. Grysik 37·50. Mąka

pszenna Nr. 0 37·50 Nr. 1 36 50 Nr. 2 35 50. Nr. 3 34 50 Nr. 4 33·50. Nr. 4 32·50. Nr. 6. 30·—. Nr. 7 23·— Nr. 8 17 50 Mąka żytnia Nr. 1 30·—. Nr. 3 17 —. Otręby pszenne —·—. Omiecina —·—.

Wiedeńskie młyny notują:

Nr. 0 od K 18 20 do 19 00. Nr. 1 od K. 17·0 do 18 60. Nr. 2 od K. 17·60 do 18 20 Nr. 3 od K. 17· 0 do 17 90 Nr. 4 od K. 16 80 do 17·40 Nr. 5 od K. 16·40 do 7 10 Nr. 6 od K. 15 70 do 16·80 Nr. 7 od K. 14·60 do 15 60 Nr. 7½ od K, 12 70 do 14·40 Nr. 7¾ od K. 10·60 do 12 80 Nr. 8 od K. 7·80 do 8 50.

Mąka żytnia:

Nr. 0—15·30 Nr. 0/1—15·10, Nr. 1—14 60, Nr. 2 —13 90 Nr. 2b—13·60 Nr. 3— 3 30.

Wszystkie giełdy zbożowe i mączne podzielają jedno zdanie, że ceny pszenicy i mąki pójdą jeszcze w górę. Pszenica na październik była znacznie droższą niż na kwiecień, i to podziałało na dalsze kursa mąki i zboża.

SWÓJ DO SWEGO.

Hasło to, rozlega się dzisiaj od krańca do krańca, na całej polskiej ziemi. Każdy czujący się Polakiem, powinien zrealizować to hasło w życiu codziennem. I na nas cięży ten obowiązek, nie kupujmy żadnych maszyn pruskiego wyrobu, nie mając swego wyrobu, zastąpmy je wiedeńskiemi, również dobremi.

W obecnym sezonie, używajmy mąki, przeważnie polskiego wyrobu; wprawdzie musimy się liczyć z cenami, mąka polska jest prawie zawsze droższa i mniej wody przyjmuje, ale za to pieczywo jest pulchniejsze i większe. Można śmiało o parę gramów mniejsze ważyć, przezco wyjdziemy na swoje a pieczywo będziemy mieli bielsze i większe, a co najważniejsze, swojego wyrobu i z własnej pszenicy.

Przypatrzmy się konsumcyi drożdży, ile setek tysięcy wydajemy rocznie za ten towar, mając wszystkie warunki po temu by zastąpić je swojemi i tak:

	dziennie	miesięcznie	rocznie
Lwów potrzebuje	350 kg.	10.500 kg.	1,26.000 kg.
Kraków „	200 „	6,000 „	72. 00 „
29 miast większych każde m. raz	900 „	27.000 „	324.000 „
130 miast mniejszych każde m. raz	450 „	13.500 „	162.000 „
Miejsca fabr. i różne przys.	800 „		9.600 „
Razem	800 kg.	57.	693.600 kg.

Przypuśćmy, że nasze fabryki produkują dziennie 1.000 kg, mies. 30.000 kg, rocznie 360.000. zatem sprowadzamy miesięcznie 27.800 kg, rocznie 333.6₀0 kg. — Licząc tylko 1 kg. drożdży po 1 kor. 20 hal., wydajemy miesięcznie 33.360 kor. czyli rocznie 400.320 kor. blisko pół miliona ko-

Mamy przecież w kraju kilka fabryk drożdży n. p. fabryka spirytusu i drożdży prasowanych Ludwika Horodyskiego w Kolędzianach, zasługuje na wyróżnienie, wyrabia *znakomite* czyste spirytusowe drożdże, nie ustępujące najlepszym wiedeńskim; dalej fabryka spirytusu i drożdży J. Goldfelda w Tyśmienicy, fabryka spirytusu i drożdży hr. Csaky Coudenhowe w Drohomirczanach koło Stanisławowa i wiele innych.

Otóż pokazuje się, że mamy dosyć własnych fabryk, należy je tylko gorąco poprzeć. Radzę każdemu koledze sprowadzić na próbę 4. klgr. skrzynkę drożdży i po przekonaniu się o jakości, założyć w całej Galicyi w każdem mieście skład polskich drożdży i zaagitować wśród kolegów i między ludem, by tylko polskich używali drożdży. Postępując tak pozbędziemy się wkrótce obcego towaru, a pieniądze dotąd wydawane, służyć będą Nam, na powiększenie Naszego dobra Narodowego. Pamiętajmy zawsze na słowa Wiktora Gomulickiego:

.... musi każdy wstawać z myślą jedną:
Czem przybogacić swoją ziemię biedną?
To ma być wszystek cel jego żywota,
Cała rąk jego i serca robota.

Franciszek Fryś.

Przymusowe ubezpieczenie.

Projekt ustawy w sprawie ubezpieczenia społecznego został przez rząd — według danego przyrzeczenia — przedłożony Radzie państwa. Przedłożenie zawiera nową kodyfikacyę dotychczasowego ubezpieczenia robotników (ubezpieczenie w razie słabości i od wypadku), dalej ubezpieczenie nie zdolnych do pracy robotników i ubezpieczenie na starość samoistnych mniejszych właścicieli ziemskich, rękodzielników i drobnych handlarzy. Dla wszystkich tych gałęzi ubezpieczenia zostanie utworzona wspólna organizacya.

Rząd, podejmując dzieło takiej doniosłości, spełnia zadanie, odpowiadające usprawiedliwionym potrzebom najszerszych klas ludności. Ubezpieczenie na starość i niezdolność opiera się na samopomocy i pomocy państwa, przy robotnikach nadto będą do współdziałania wciągnięci pracodawcy. Ogółem ubezpieczenie to dotyczy wszystkich, którzy wskutek niskich dochodów nie mogą przez oszczędności zabezpieczyć sobie starości, przyczem jest obojętnem czy to są ludzie samoistni czy niesamoistni. Obowiązek ubezpieczenia od słabości zostaje rozciągnięty na prawie wszystkich robotników dziennych i na służących; zostali więc włączeni do niego także robotnicy rolni i leśni. Wsparcie na wypadek choroby zostaje rozszerzone z 20 tygodni na rok. Uregulowaną zostaje też kwestya lekarzy.

Autonomia Kas chorych pozostaje niezmienioną. Ciężary ubezpieczenia od wypaku będą odtąd ponosili wyłącznie przedsiębiorcy. W sprawie ubezpieczenia na wypadek niezdolności i na słabość zostaje wprowadzony ogólny obowiązek u-

bezpieczenia. Robotnik ma dostawać po 65 roku życia rentę starczą, lub ewentualnie przedtem rentę niezdolności. Osoba samoistna od 65 roku życia otrzymuje rentę starczą. Osieroceni otrzymują jednorazową odprawę. Kobiety ubezpieczone w razie wyjścia za mąż otrzymują z powrotem połowę wkładek.

Robotnicy według VI klas płacy wpłacają (do połowy z pracodawcami) tygodniowo od 12—72 halerzy i otrzymują rentę przy 50 tygodniowych wkładkach rocznie po 20 latach od 144—414 kor., po 30 latach 156—486 kor., po 40 latach od 168—558 kor., zaś zamoistni przy miesięcznych wkładkach 1 kor., od 198—246 kor. Można też płacić dobrowolnie i wyższe wkładki. Robotnicy celem uzyskania renty niezdolności muszą płacić wkładki przez 4 lata, celem uzyskania renty starczej przez 30 lat. Ustawa przewiduje postanowienia przejściowe dla renty starczej przy 200 wkładkach tygodniowych. Przy samoistnych do renty starczej potrzeba 200 wkładek miesięcznych. Dalej zawiera projekt przepisy o zgaśnięciu prawa i o odprawie dla pozostałych.

Organizacya dzieli się na 1) biura lokalne (powiatowe), 2) krajowe, 3) państwowe. Na koszta ubezpieczenia na starość i niezdolność do pracy, będą płacili — przy 6 milionach robotników i przeszło 3 milionach samoistnych, tj. razem około 10 milionów ubezpieczonych — razem wszyscy rocznie 129 milionów, w tem samoistni 28·37, robotnicy 88·45 milionów. Przy kosztach ubezpieczenia samoistnych po 40 latach 95·5 mil., państwo będzie się przyczyniało 33 milionami kor., przy robotnikach na 166·8 milionów państwo 58·1 milionami, zaś dla pozostałych potrzeba będzie rocznie 26 milionów kor. Koszta zarządu będą wynosiły 12 milionów, do czego państwo przyczynia się 2 milionami rocznie. Ogólne koszta ubezpieczenia na starość i na wypadek niezdolności wyniosą przy robotnikach i samoistnych w 1 roku 13·8, w 10 roku 106·2, a w 40 roku 277 milionów. Państwo będzie się przyczyniało po 10 latach 40 mil., kor., zaś po 40 latach okrągło 100 milionami kor.

MAŁY FEJLETON.

JAK RÓŻNE NARODY CHLEB PIEKĄ.

(Dokończenie).

Pomówimy teraz o sposobie pieczenia chleba w innych krajach. W Wenezueli (Ameryka południowa) pieką chleb w trzech sortach. Pierwszy jest chleb pszenny z białej mąki, sprowadzanej ze Stanów Zjednoczonych tylko dla bogaczów, biedni używają go jako luksus. Drugą sortę chleba zwaną trapas, sporządzają z mięszaniny mąki, grubo mielonej z kukurudzy, smalcu i wody. — Z mięszaniny tej wyrabia się ciasto, w postaci bochenka chleba i gotuje się; ugotowany i wychłodzony służy jako chleb dla biednych. Przy swej lepkości nie jest dla każdego żołądka pożywnym i zdrowym. Trzecią sortą chleba jest owoc „Pasanga“, który w surowym stanie spożywają najbiedniejsi jako chleb.

W Laponii (kraj zamieszkały przez Laplańczyków i Eskimosów) używają do mąki na chleb zmielonych szyszek jodłowych i świerkowych. — W północnej Szwecyi spożywają chleb z mąki jęczmiennej i owsianej. Biedniejsza klasa ludzi piecze chleb dwa razy do roku i składa go w spichlerzach; chleb ten dopiero w czerstwym stanie jedzą. W Kamczatce (Azya) dodają do mąki na chleb szyszek sosnowych, które mielą i mięszają. W Islandyi zbierają mech skalny, który suszony i mielony mięsza się z mąką do chleba a także służy i do innych potraw. W Syberyi i północnych Chinach używają na wypiek chleba kory bukowej mięszanej z mąką. Nawet we Włoszech biedniejsi mieszają mielone kasztany do mąki chlebowej. W Japonii, południowych Chinach, Egipcie, Arabii i wogóle w południowej Azyi, pieką chleb z mąki ryżowej i prosa. W Persyi wypiekają chleb z mąki ryżowej i mleka, do czego używają specyalnych pieców, które budują w wykopanych dołach tak, że boki pieca są wyłożone kamieniami. Gdy się w takim piecu rozpali na chleb, tak że ściany kamienne są odpowiednio gorące, biorą ciasto, przewracają je z ręki do ręki i przylepiają do gorącej ściany; po kilku minutach jest pieczywo gotowe, daje smaczny i pożywny chleb.

Widzimy więc, jak narody, którym natura poskąpiła szlachetniejszych roślin, zmuszone są poprzestać na bardzo niepożywnych produktach swego kraju. U nas nie mógłby być taki materyał użyty jako środek spożywczy.

Lecz jeśli mowa o pieczeniu chleba, to zdziwią się zapewne nasi Czytelnicy, gdy powiemy, że wiele narodów, nawet cywilizowanych, obchodzi się zupełnie bez chleba. I nie potrzeba daleko ich szukać. Już kilka mil za Wiedniem nie spożywają wieśniacy po wsiach wcale żadnego chleba, podobnież i w górnej Styryi. Używają tu t. zw. „sterz“; jest to rodzaj prażuchy, robionej z mąki pszenicznej z domieszką bukiew; rano i wieczorem spożywają tę mięszaninę z mlekiem, w południe z rosołem lub gulaszem. W południowym Tyrolu, w południowej Bukowinie i Rumunii spożywają zamiast chleba t. zw. mamałygę lub kuleszę, z kukurudzianej mąki. Wypieka się ją w żelaznych garnkach i spożywa gorącą lub zimną. Podobnie też w południowej Rosyi tak zwani „dżemkowie“ nigdy nie używają chleba, ale rodzaj kaszy, z jagieł sporządzonej.

Słusznie powiada przysłowie: co kraj, to obyczaj.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Choroba mąki. Po składach i magazynach mąki, gdzie takowa bywa składaną w wilgotnych miejscach, np. koło murów, można zauważyć, gdy zabierzemy mąkę z rozdartych worów, że mąka tu tworzy drobniutkie kanały. W słojach szklanych, w których trzymamy mąkę na wzory, kanały takie są jeszcze lepiej uwidocznione. Nie zastanawiamy się jednak, jakim sposobem kanały te w mące powstały. Otóż badania chemików wykazały, że kanały owe powstały z wędrówki żyjących w mące zwierzątek, zwanych roztocze. Zwierzątka owe są tak malutkie, że gołem okiem nie można się ich dopatrzeć, a tylko kanały w mące dowodzą o ich istnieniu.

Roztocze tworzą się w mące w miejscach wilgotnych, a jak twierdzi prof. politechniki w Berlinie, dr. Mauritio, jeżeli mąka zawiera w sobie 15% wody, powstające tam roztocze składają jajka; pozostała przy wylęganiu skórka zanieczyszcza mąkę. Same roztocze chorują także, dostają mianowicie grzyby, zwane Aspergi lus. Omiecica i otręby, zanieczyszczone roztoczami, spożyte przez zwierzęta, szkodzą tymże w przewodach oddechowych. Dla uniknięcia rozmnożenia się roztoczy należy mąkę tylko w suchych składach składać. Roztocze tak samo szkodzą zdrowiu ludziom.

Do niedawna była to choroba nie do uleczenia, zanim medycyna nie odkryła przyczyny owych owadów. Dziś przez środki desynfekcyjne można się tej choroby pozbyć.

Kartel piekarski zawiązał się w Mariendorfie w Niemczech. Wszyscy miejscowi piekarze, w liczbie 32. postanowili zamiast pojedynczo wypiekać, stworzyć jedną fabrykę, w którejby wszyscy razem wypiekali, a zysk na mocy rozrachunku będzie rozdzielanym pomiędzy wszystkich piekarzy.

Nowy sposób pieczenia chleba w Londynie. Pomiędzy piekarzami londyńskimi wywołał ogromny przewrót nowy system pieczenia chleba a właściwie przyprawa ciasta na chleb. Chleb ten nazwano nazwiskiem wynalazcy rosyanina, Apostołowa, właściciela hotelu. Spółka wyrabiania tego chleba składa się ze samych restauratorów i hotelarzy, którzy mają swój własny młyn i piekarnię. Wynalazek ten spoczywa na znanym już systemie Schweitzera, to znaczy na odczyszczaniu zboża, które niemielone moczy się aż powstaje masa mączna wraz z otrębami i z tej masy wypieka się chleb. W tym wypadku wynalazca w inny sposób doszedł do tych samych rezultatów. Cały proceder mianowicie przerabia się w następujący sposób: Mielenie zboża na mąkę i wypieczenie z niej chleba trwa zaledwie 4 godziny. Mąka zmielona prowadzona jest ślimakiem wprost do dzierzy piekarskiej, w której przerabia się rozczyn ciepłą wodą, poczem się go ochładza. Następnie otręby gotuje się w czystej wodzie 20—35 minut, zgotowane zaś rurami puszcza się odpowiednio do ciasta. Zapomocą odpowiednich aparatów wydziela się z otrąb niekorzystne części tak, iż tylko części spożywcze dostają się do ciasta, i z tego to materyału wypieka się chleb podobny do chleba systemu Schweitzera. — Spółka ta wypieka tego chleba dziennie w każdym piecu po 650 bochenków a 20 par koni rozwozi je między odbiorców. Zysk spółki wynosi na bochenku 5 halerzy, co rocznie dochodzi do wysokiej sumy. Spółka ta posiada filie we Włoszech i w różnych miastach Francyi. Na wielkiej wystawie światowej w Paryżu chleb ten był przez samego prezydenta republiki podziwiany i nadzwyczaj pochwalany.

Biura pracy dla polskich piekarzy w Ameryce. Ci, którzy mają zamiar jechać do Ameryki, niech nie szukają innych bogów, ale zgłaszają się tam do biur, utworzonych przy naszych stowarzyszeniach piekarskich, a te są w możności każdemu o pracę się wystarać. Podajemy wykaz tych biur. W Nowym Yorku znajduje się w Labor Temple l. 2390 st. 84 Street. W północnej części miasta znajduje się pod l. 3309, 3 Avenue. We Filadelfii mieści się przy ulicy 6, l. 809—819. W Baltimore sekretarzem jest Otton Fiszer, czech, mówiący po polsku. W Chicago związek piekarzy mieści się w III. dzielnicy przy Cast Rudolphstreet, l. 163—133. Biura powyżej wykazane korespondują po polsku, przeważna część polskich piekarzy w Ameryce do nich należy, tam tedy można zasięgnąć najlepszych informacyi.

Spoczynek niedzielny w piekarniach w różnych krajach bywa różnie przestrzeganym. — W Ameryce nie wolno ze soboty na niedzielę pracować, praca rozpoczyna się w niedzielę o godzinie 3. po południu, tak iż o 9. wieczorem tegoż dnia jest pierwsze pieczywo. W Norwegii przestaje się pracować w sobotę o 8. wieczór i trwa spoczynek do 12. w nocy w poniedziałek. W Nowej Zelandyi (Australia) kończy się praca o 9. wieczór, zaczyna o 5. po południu na drugi dzień. We Włoszech w tym roku wyszła ustawa, zabraniająca wogóle w nocy pracować. W Szwajcaryi również. W Szkocyi i Irlandyi spoczynek niedzielny trwa od soboty wieczór do poniedziałku rana. W Anglii nocna praca wynosi 50 godzin tygodniowo, W Holandyi od soboty południa do godziny 12 w nocy w poniedziałek trwa spoczynek niedzielny. We Finlandyi w tym roku na żądanie majstrów zniesiono nocną pracę, niedziela i święto są wolne od pracy. Podobnież w Westfalii.

Zawodowe związki piekarzy. W jednym z następnych numerów rozpoczniemy druk artykułów, mających na celu wykazać potrzebę utworzenia związków fachowych i zawodowych w przemyśle piekarskim. Na razie zaznaczamy, iż podobne związki tworzą się wszędzie w krajach alpejskich i czeskich. Ostatnimi czasy uchwalili piekarze w Gracu stworzyć ogólny związek krajowy piekarzy w całej Styryi. W Libercu w Czechach utworzono fachowy związek piekarzy północnych Czech. U nas w Krakowie swego czasu, z inicyatywy instruktora przemysłowego, powstała również myśl utworzenia takiego związku piekarzy zachodniej Galicyi, lecz myśl ta wskutek braku poparcia nie doszła do celu. Obecnie rozpoczniemy starania za utworzeniem takiego związku, który ze wszech miar jest potrzebnym.

Dla ubogich rękodzielników. Magistrat zawiadamia, że odsetki w kwocie 335 kor. 60 hal. od kapitału fundacyi galic. Banku hipotecznego we Lwowie dla podupadłych rękodzielników krakowskich, będą w roku bieżącym rozdzielone tytułem zapomóg między dwóch rękodzielników bez różnicy wyznania.

Ubiegający się o tę zapomogę powinni w podaniach wykazać, że są rodem z Krakowa i prowadzą rzemiosło, że się odznaczają moralnością i życiem nienagannem i że zapomogi potrzebują na urządzenie względnie rozszerzenie pracowni, albo do polepszenia stosunków materyalnych, niepomyślnych wskutek niepowodzeń w zawodzie.

Losy włoskie Czerwonego Krzyża z r. 1885. (Italienische Rothe Kreuz-Lose) 91 losowanie dnia 2 listopada 1908 w Rzymie. A. Ciągnienie premiowe:

Ser	Nr.	Lir.	Ser	Nr.	Lir.	Ser.	Nr	Lir.
344	25	30000	2969	34	50	6866	44	1000
650	50	50	4031	45	1000	9916	1	50
2526	43	50	5506	2	500	10136	47	50

Wypłata powyższych wygranych począwszy

od 9-go listopada 1908. Dom wypłacający zatrzymuje tylko kupon premiowy, zwraca zaś wygrywającemu los, który następnie w ciągnieniu amortyzacyjnem wylosować się musi.

KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Naszych Czytelników prosimy, by towary i maszyny, jak i wszelkie zamówienia swoje uskuteczniali tylko u tych firm, które się ogłaszają w naszem piśmie, gdyż są one polecenia godne.

Od Redakcyi Zbliża się zima, a z nią wielu czeladników pozostaje bez pracy. Jesteśmy w możności każdemu, **bezpłatnie** postarać się o pracę, ale oczywiście poszukujący jej musi się do nas z tem zaufaniem zwrócić. Dlatego każdy czeladnik piekarski poszukujący zatrudnienia, niech nie zwleka, ale czemrychlej do nas się zgłosi, miejscowi osobiście — lub listownie. Panów pracodawców, zwracających się do nas z prośbą o polecenie im czeladnika, prosimy w pierwszym rzędzie o dokładny adres, podanie warunków i o nadmienienie, jakiego czeladnika potrzebuje (piecowego, miszera do bułek, do chleba i t. p.) gdyż dopiero wtedy możemy dogodnego pracownika wysłać. Za nastręczenie panowie pracodawcy płacą koronę. W razie potrzeby listownego porozumienia się prosimy zawsze załączyć markę na odpowiedź.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel“. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

PYTANIA i ODPOWIEDZI.

Otwieramy nowy dział, z którego korzystać mogą wszyscy Czytelnicy naszego pisma. Zamieszczać w nim będziemy pytania nadesłane nam do odpowiedzi — a Szan. Czytelnicy zechcą sami na nie odpowiadać. Wzmoże się wskutek tego korespondencya i łączność pomiędzy redakcyą a Czytelnikami.

Pytanie 1. „Czy istnieją maszyny do krajania bułek, przeznaczonych na sucharki i gdzie dostać można? Czy istnieją w kraju i gdzie piekarnie, wyrabiające wyłącznie sucharki nie lukrowane? Jaka cena kilograma? Czy są przepisy do wyrobu tanich sucharków i gdzie można dostać ?aCzy kto z praktycznych piekarzy nie zechciałby się podzielić swem doświadczeniem publicznie“.

Na powyższe pytanie odpowiadamy na razie, iż maszyny do krajania bułek na sucharki przeznaczonych dostać można u firmy Romana Uhla zastępcy w Karlsbadzie.

NADESŁANE

Poszukuje się **natychmiast** zdolnego, dobrze obznajomionego w swym fachu, inteligentnego **czeladnika** piekarskiego do pieczywa białego i czarnego, do większej piekarni na prowincyi. — Wiadomość w Administr. „Gazety piekarskiej“

Realność w Wadowicach (dom mieszkalny, piekarnia z kompletnem urządzeniem, obszerny sklep, dwa place nadające się na skład węgla) przy głównym trakcie, blisko fabryk, 12 lat wolnych, z powodu przesiedlenia się **z wolnej ręki do sprzedania**. Wiadomość w Administracyi „Gazety piekarskiej“.

Do **sprzedania** w pobliżu Lwowa **PIEKARNIA** o dwóch wielkich piecach, murowana, pod blachą, przy gościńcu. Odbyt doskonały. Obrót miesięczny 4—6000 koron. Może być zwiększony. Pod jednym dachem z piekarnią: Mieszkanie z dwóch ubikacyi, magazyn na mąkę, względnie sklep i magazyn na pieczywo. Przybudowany skład na drobiazgi, piwnice dwie, podjazd do ładowania. Płaszczyzna ogrodzona ¾ morga. Można dokupić 2 domki z drzewa. — Cena nader przystępna. — ⅓ część ceny kupna może pozostać na hipotece. Adres w Admin. „Gazety piekarskiej“.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk. Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.